

BF66CDSTL
BF66CDPSTL
BF66CDFSTL
BF66TDSTL
BF66TDPSTL
BF66TDFSTL
BF66VDSTL
BF66VDPSTL
BF66VDFSTL

Forno a incasso

manuale dell'utente

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.
Per ricevere assistenza completa, si prega di
registrare il prodotto sul sito

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

uso del manuale

Grazie per aver scelto un forno SAMSUNG a incasso.

Il Manuale dell'utente contiene informazioni importanti sulla sicurezza e istruzioni utili per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Leggere attentamente il Manuale dell'utente prima di utilizzare il forno e conservarlo come riferimento futuro.

All'interno del Manuale dell'utente vengono utilizzati i seguenti simboli.



AVVERTENZE o AVVISI



Importante



Nota

istruzioni per la sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

SICUREZZA ELETTRICA

Se il forno ha subito danni durante il trasporto, non collegarlo.

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un **elettricista qualificato**.
- In caso di guasto o danno all'apparecchio, non tentare di metterlo in funzione.
- **Le riparazioni** devono essere effettuate esclusivamente da un **tecnico qualificato**. Una riparazione errata può causare lesioni all'utente e ad altre persone. Se il forno necessita di riparazione, contattare un centro assistenza SAMSUNG o il rivenditore.
- Se il cavo di alimentazione è difettoso, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibile presso il costruttore o un rivenditore autorizzato.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto con il forno.
- Il forno deve essere collegato alla rete elettrica mediante un fusibile o un interruttore di sicurezza approvato. Non utilizzare mai prese multiple o prolunghie.
- La piastra riportante la tensione dell'apparecchio si trova a destra dello sportello.
- Prima di effettuare operazioni di riparazione o pulizia, scollegare l'alimentazione dell'apparecchio.
- Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.

 **ATTENZIONE:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Per evitare scottature, tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

 **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampadina del forno, disattivare l'alimentazione dell'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Durante il funzionamento del forno, le superfici interne diventano roventi.

SICUREZZA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

- Il forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Durante l'uso, le superfici interne del forno diventano sufficientemente calde da provocare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno finché non si sono raffreddati.
- Non riporre materiali infiammabili nel forno.
- Se l'apparecchio viene fatto funzionare a una temperatura elevata per un lungo periodo di tempo, le superfici del forno diventano calde.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura, poiché possono fuoriuscire rapidamente aria calda e vapore.
- Se si cuociono piatti contenenti alcool, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.
- Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.
- Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cucinati sulla griglia. Se si usa il vassoio di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.
- Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.
- Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.
- Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi vassoi di cottura o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.
- Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili. Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.
- Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o disabili senza un'adeguata supervisione da parte di un adulto responsabile, che garantisca l'uso dell'apparecchio in sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento.

E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

istruzioni per lo smaltimento

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

- Il materiale usato per imballare l'apparecchio è riciclabile.
- Smaltire i materiali di imballaggio nei contenitori appropriati presso il locale impianto di smaltimento rifiuti.

SMALTIMENTO DEI VECCHI APPARECCHI

-  **ATTENZIONE:** Prima di smaltire i vecchi apparecchi, renderli inutilizzabili in modo che non possano diventare fonte di pericolo. **Per fare ciò, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.** Per la salvaguardia dell'ambiente, è importante che lo smaltimento dei vecchi apparecchi avvenga in modo corretto.
- L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
 - Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

sommario

INSTALLAZIONE DEL FORNO

6

- 6 Istruzioni di sicurezza per l'installatore
- 6 Installazione in un telaio
- 7 Collegamento alla rete elettrica
- 8 Installazione in un telaio alto

PARTI E FUNZIONI

9

- 9 Forno
- 10 Comandi del forno
- 10 Accessori
- 12 Uso degli accessori
- 13 Arresto di sicurezza
- 13 Ventola di raffreddamento

PRIMA DELL'USO

14

- 14 Regolazione dell'orologio
- 15 Pulizia iniziale

USO DEL FORNO

16

- 16 Funzioni del forno
- 23 Piatti di prova
- 24 Impostazione della modalità di cottura
- 25 Impostazione della temperatura del forno
- 25 Spegnimento del forno
- 26 Ora finale
- 26 Tempo di cottura
- 27 Avvio ritardato
- 28 Timer
- 29 Accensione / spegnimento della lampadina del forno
- 29 Funzione di sicurezza dei bambini

PULIZIA E MANUTENZIONE

30

- 30 Pulizia a vapore
- 33 Superficie con smalto catalitico
- 34 Pulizia dello sportello del forno
- 38 Guide laterali
- 40 Pulizia dell'elemento riscaldante superiore
- 41 Sostituzione della lampadina

GARANZIA E ASSISTENZA

42

- 42 Domande frequenti e risoluzione dei problemi

DATI TECNICI

44

- 44 Dati tecnici

installazione del forno



L'installazione elettrica dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

Il forno deve essere installato in base alle istruzioni fornite.

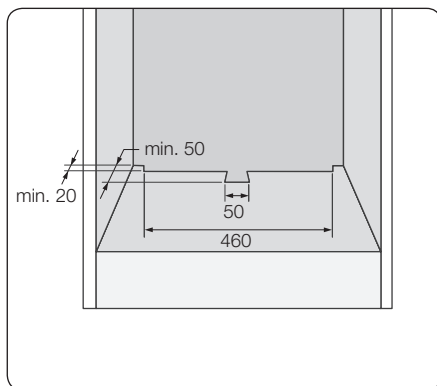
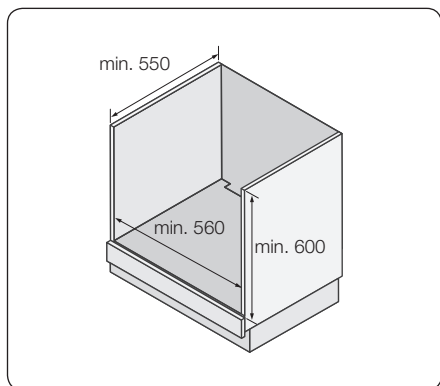
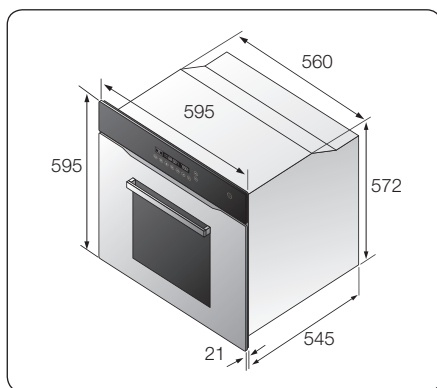
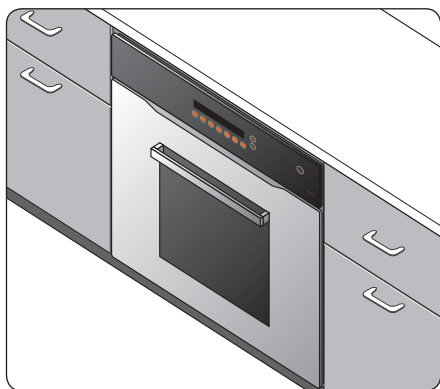
Rimuovere dallo sportello la pellicola protettiva in vinile solo al termine dell'installazione.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE

- L'installazione deve garantire la protezione contro l'esposizione a parti sotto tensione.
- La cucina in cui viene montato l'apparecchio deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

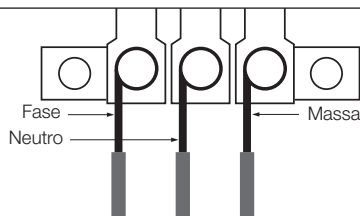
INSTALLAZIONE IN UN TELAIO

- Osservare i requisiti minimi di tolleranza.
- Fissare il forno in posizione mediante le viti su entrambi i lati.



COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Collegamento del forno all'alimentazione elettrica
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista in base alle indicazioni riportate sulla piastra fissata sul retro dell'apparecchio; l'elettricista deve inoltre garantire che l'apparecchio è stato collegato in base alle istruzioni di montaggio e alle normative locali.

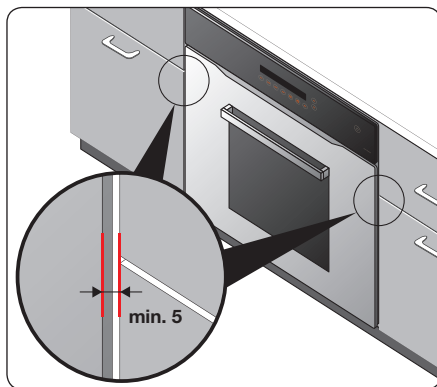
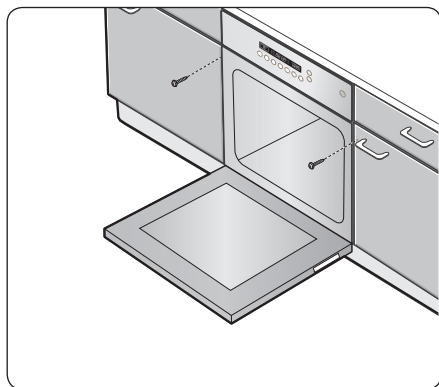
Se l'apparecchio non è collegato alla rete elettrica mediante una spina, per soddisfare i requisiti di sicurezza è necessario installare un interruttore onnipolare (con apertura tra i contatti di almeno 3 mm) sul lato rete.

 Quando si collega l'alimentazione, le parti elettroniche del forno vengono inizializzate; questa procedura provoca l'interruzione dell'illuminazione per alcuni secondi. Il cavo elettrico (H05 RR-F o H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) deve essere abbastanza lungo da poter essere collegato al forno incassato appoggiato sul pavimento davanti al telaio.

Aprire il coperchio posteriore del forno sul fondo (usando un cacciavite piatto) e svitare completamente la vite di connessione e il morsetto serrafilo prima di montare i cavi di collegamento nei terminali appropriati.

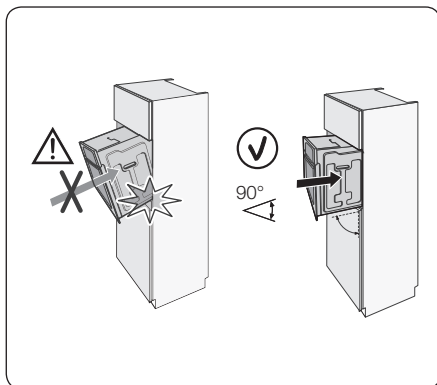
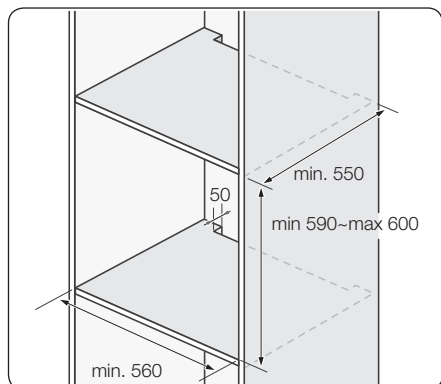
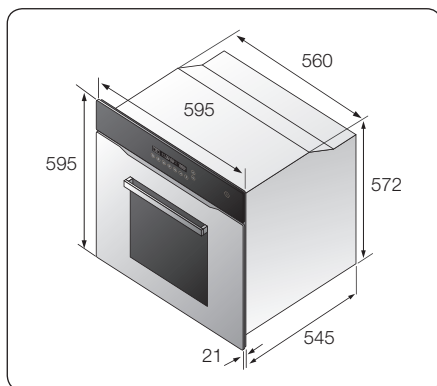
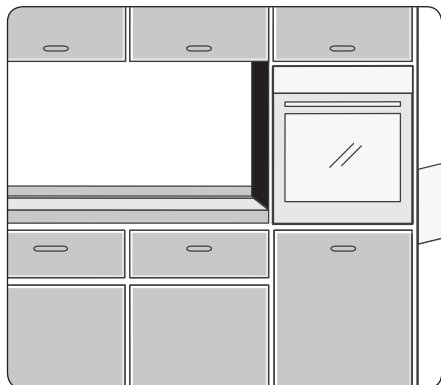
Il cavo di collegamento a massa deve essere collegato al (⏏) terminale del forno. Se il forno è collegato alla rete elettrica mediante una spina, questa deve rimanere accessibile anche dopo che il forno è stato montato.

La Società non si assume alcuna responsabilità in caso di incidente causato da una mancata o errata messa a terra.

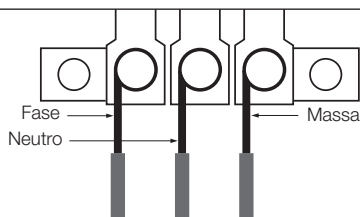


INSTALLAZIONE IN UN TELAIO ALTO

- Osservare i requisiti minimi di tolleranza.
- Il forno deve essere inserito in posizione con l'angolo di allineamento corretto.



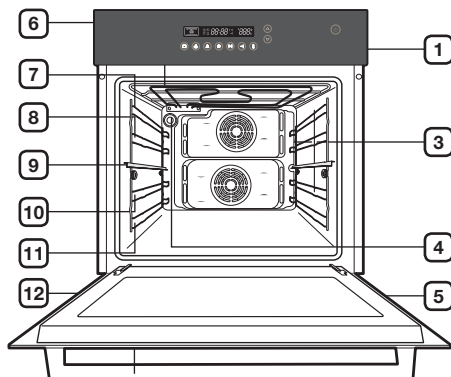
Collegamento del forno all'alimentazione elettrica
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5m, 1,5~2,5mm²)



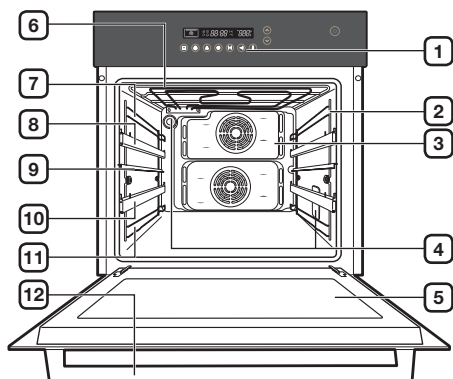
parti e funzioni

FORNO

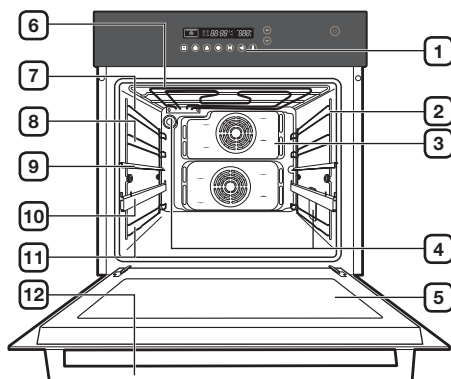
1. Pannello di controllo
2. Guida laterale
3. Coperchio rivestito di smalto catalitico
4. Luci del forno
5. Sportello in vetro
6. Elementi riscaldanti superiori
7. Livello 5
8. Livello 4
9. Livello 3
10. Livello 2
11. Livello 1
12. Maniglia sportello



**BF66CDSL / BF66CDPSTL /
BF66CDFSTL**



**BF66TDSL / BF66TDPSTL /
BF66TDFST**



**BF66VDSL / BF66VDPSTL /
BF66VDFSTL**

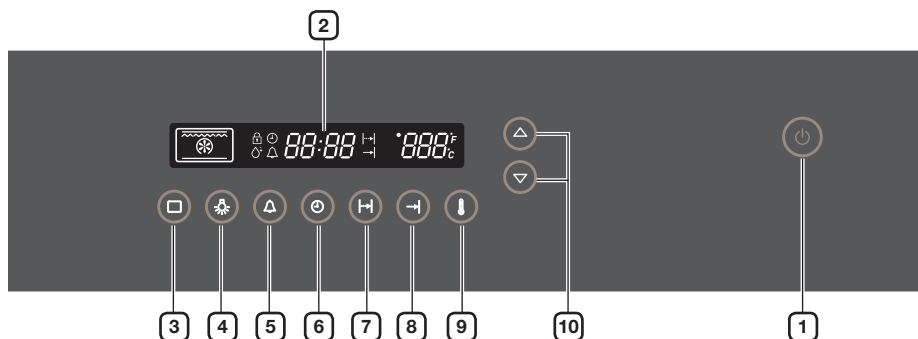


I livelli dei vassoi sono numerati dal basso verso l'alto.

I livelli 4 e 5 vengono utilizzati principalmente per la funzione grill.

Per determinare i livelli appropriati dei vassoi per le varie ricette, vedere le istruzioni per la cottura fornite in questo manuale.

COMANDI DEL FORNO



- | | |
|--|---|
| 1. Tasto di accensione/spegnimento | 6. Tasto Orologio |
| 2. Schermata informazioni | 7. Tasto Tempo di cottura |
| 3. Tasto Selezione modalità di cottura | 8. Tasto Fine cottura |
| 4. Tasto Lampadina | 9. Tasto Temperatura |
| 5. Tasto Timer | 10. Tasti di regolazione Orario/Temperatura |



Tasto di accensione/spegnimento

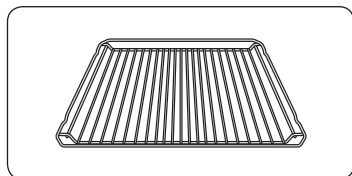
Consente di accendere e spegnere il forno.

Premendo il tasto di accensione/spegnimento, le luci dei tasti e del display si spengono. Come risultato, tutti i tasti a esclusione di quello di accensione/spegnimento risultano non operativi.

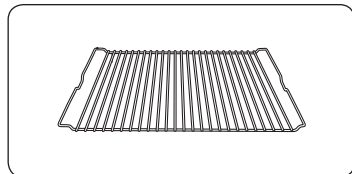
Premendo ancora una volta il tasto di accensione/spegnimento, le luci degli altri tasti e del display si accenderanno nuovamente. Inoltre, tutti i tasti saranno nuovamente operativi.

ACCESSORI

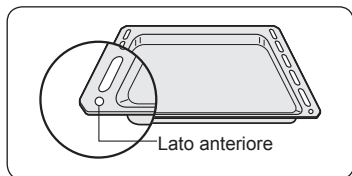
In dotazione sono forniti i seguenti accessori.



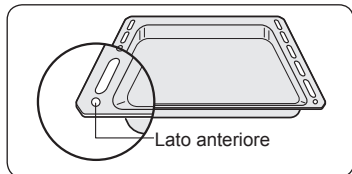
1. **Griglia**, per piatti, teglie e vassoi per arrostire e grigliare.



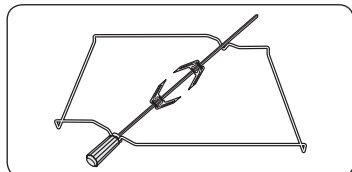
2. **Piastra** (opzionali), per arrostire.



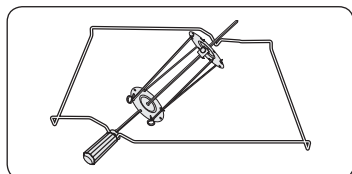
3. Vassoio di cottura, per torte e biscotti.



4. Vassoio profondo, per arrostitire o raccogliere i liquidi della carne o il grasso.



5. Girarrosto (opzionali) comprende uno spiedo, 2 perni, una maniglia rimovibile e un'intelaiatura di sostegno che si infila nel terzo livello vassoio partendo dal basso. Per utilizzare il girarrosto, inserire lo spiedo nel foro sul pannello posteriore all'interno del forno. Quando si usa lo spiedo, collocare il vassoio profondo al livello 1.



6. Girarrosto e Shasilik (opzionali)

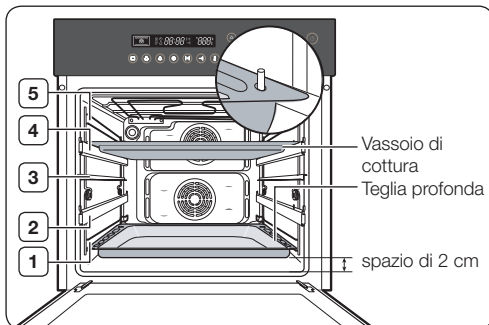
Modalità d'uso:

- Per raccogliere i liquidi di cottura, collocare il vassoio profondo (senza poggiapentole) al livello 1 o sul fondo del forno se il pezzo di carne da arrostitire è di grandi dimensioni.
- Posizionare una delle forchette sullo spiedo, quindi collocare la carne sullo spiedo
- Per arrostitire insieme alla carne patate e verdure precotte, sistemarle lungo i bordi del vassoio profondo.
- Collocare il grill al centro del livello prescelto con la sagoma a V rivolta in avanti.
- Per montare lo spiedo, è necessario avvitare la maniglia fino al bordo tagliente.
- Collocare lo spiedo sul grill con il bordo tagliente rivolto all'indietro, quindi spingere delicatamente finché la punta entra nel meccanismo girevole sul retro del forno. La punta dello spiedo deve appoggiare sulla sagoma a V. (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia.)
- Prima della cottura, svitare la maniglia. Dopo la cottura, riavvitare la maniglia per togliere con facilità lo spiedo dal grill.

USO DEGLI ACCESSORI

Il vassoio di cottura, il vassoio profondo e il grill devono essere inseriti correttamente nelle guide laterali. Quando si estraggono i cibi dal forno, fare attenzione a utensili e superfici roventi.

Esempio: Livello 1: Vassoio profondo
Livello 4: Vassoio di cottura



 Quando si usano il vassoio profondo o il vassoio di cottura per raccogliere i liquidi dei cibi, verificare che siano infilati correttamente nelle guide laterali. Se questi accessori vengono a contatto con il fondo del forno possono danneggiare lo smalto della superficie. Tra i vassoi e gli stampi collocati al livello 1 e la superficie del fondo del forno devono esserci almeno 2 cm.

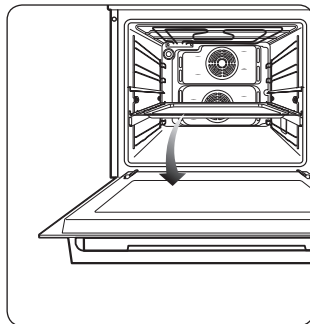
Griglia, vassoio di cottura e vassoio profondo

Posizionamento della griglia

Inserire la griglia al livello desiderato.

Posizionamento del vassoio di cottura o del vassoio profondo

Inserire il vassoio di cottura e/o il vassoio profondo al livello desiderato.



ARRESTO DI SICUREZZA

- Se non viene immesso un tempo di cottura, il forno si spegne una volta trascorsi i seguenti periodi di tempo.

Tempi di spegnimento per le varie impostazioni della temperatura

Inferiore a 105 °C	16 ore
da 105 °C a 240 °C	8 ore
da 245 °C a 300 °C	4 ore

- Il circuito elettrico del forno è dotato di un termostato di spegnimento. Se il forno raggiunge temperature troppo elevate, per un certo periodo di tempo il sistema interrompe l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Durante la cottura, è normale che la ventola emetta aria calda dal lato anteriore del forno.

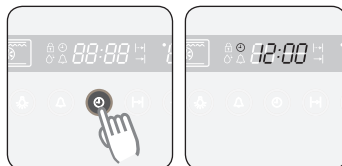
- La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo che il forno è stato spento. Si arresta quando la temperatura interna è scesa a 60 °C o dopo 25 minuti.

prima dell'uso

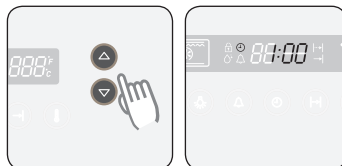
REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando il forno viene acceso per la prima volta, il display del pannello di controllo si illumina per breve tempo. Dopo 3 secondi, sul display iniziano a lampeggiare l'icona di un orologio e 12:00. Il forno non può essere utilizzato finché non è stato impostato l'orologio.

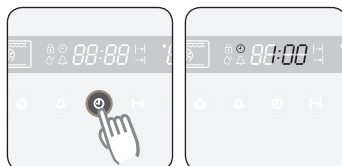
1. Non è possibile utilizzare il forno finché non viene impostato l'orologio. L'icona "⌚" e "12:00" lampeggiano sul display quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta. Premere il tasto **Orologio**. L'icona "⌚" e "12:" inizieranno a lampeggiare.



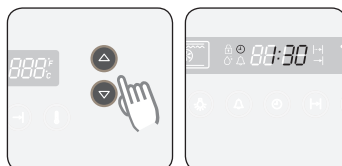
2. Premere i tasti di regolazione **Orario/ Temperatura** per impostare l'ora corrente.
Esempio: per impostare 1:30



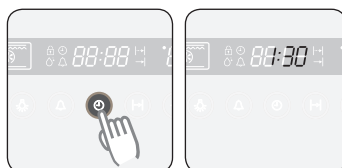
3. Premere il tasto **Orologio**. L'icona "⌚" e ":00" lampeggeranno.



4. Premere i tasti di regolazione **Orario/ Temperatura** per impostare i minuti. L'icona "⌚" inizierà a lampeggiare.



5. Premere il tasto **Orologio** per ultimare l'impostazione dell'orologio o attendere circa 10 secondi. L'icona "⌚" scomparirà e "30" smetterà di lampeggiare. Sul display verrà visualizzata l'ora corrente. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.



PULIZIA INIZIALE

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire accuratamente il forno.



Non utilizzare materiali appuntiti o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie del forno. Per i forni con pannelli anteriori smaltati, usare i detergenti disponibili sul mercato.

Per pulire il forno

1. Aprire lo sportello. La luce del forno si accende.
2. Pulire tutti i vassoi, gli accessori e le guide laterali con acqua calda o detergente liquido e asciugarli con un panno morbido pulito.
3. Pulire l'interno del forno nello stesso modo.
4. Pulire il pannello anteriore del forno con un panno umido.

Controllare che l'orologio sia impostato correttamente. Prima di utilizzare il forno, togliere gli accessori e lasciarlo acceso sull'impostazione convezione a 200 °C per 1 ora. Si sentirà un odore particolare; ciò è normale, ma durante tale periodo assicurarsi che in cucina vi sia una buona ventilazione.

uso del forno

FUNZIONI DEL FORNO

Le caratteristiche del forno includono le seguenti funzioni

Modalità forno

La seguente tabella indica le varie modalità e impostazioni del forno. Utilizzare le tabelle di guida alla cottura disponibili per queste modalità spiegate alle pagine seguenti.

	Tradizionale Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori e inferiori. Questa impostazione è particolarmente adatta per cuocere o arrostiti.
	Riscaldamento superiore + convezione Si consiglia l'uso di questa modalità per arrostiti la carne. L'elemento riscaldante superiore è in funzione e le ventole fanno circolare l'aria calda proveniente dall'alto e dalla parete sul retro del forno.
	Convezione Il cibo viene riscaldato dall'aria calda proveniente dall'elemento riscaldante sul retro e fatta circolare da due ventole. Questa impostazione garantisce un riscaldamento uniforme ed è ideale per cibi pronti surgelati così come per torte e croissant. Questa modalità può essere utilizzata per la cottura di pietanze su due livelli.
	Grill grande Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori. Questa modalità è consigliata per grigliare bistecche e salsicce e cuocere toast al formaggio.
	Grill piccolo Questa modalità è perfetta per grigliare piccole porzioni di cibo, come baguette, formaggio o filetti di pesce. Collocare il cibo al centro della griglia, poiché solo l'elemento riscaldante più piccolo al centro del forno entra in funzione.
	Riscaldamento inferiore + convezione L'elemento riscaldante inferiore e quello sulla parete posteriore forniscono l'aria calda distribuita all'interno del forno dalle ventole. Questa modalità è ideale per la cottura di cibi quali quiches, pizza, pane e cheesecake.

1. Tradizionale

Temperatura consigliata: 200 °C

La funzione tradizionale è ideale per cuocere e arrostiti cibi disposti su un solo ripiano. Per mantenere la temperatura del forno, funzionano sia gli elementi riscaldanti superiori sia quelli inferiori.

Nella modalità tradizionale, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Lasagne surgelate (500-1000 g)	3	Griglia	180-200	40-50
Pesce intero (ad es. orata) (300-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato CONDIRE CON OLIO	3/2	Griglia / Vassoio profondo	240	15-20
Filetti di pesce (500-1000 g) 3-4 incisioni su ciascun lato CONDIRE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	200	13-20
Cotolette surgelate (350-1000 g) carne trita con ripieno di prosciutto, formaggio o funghi CONDIRE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	200	25-35
Hamburger di carne surgelati, carote, barbabietole o patate (350-1000 g) CONDIRE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	200	20-30
Costolette di maiale (500-1000 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3/2	Griglia / Vassoio profondo	200	40-50
Patate al forno (tagliate a metà) (500-1000 g)	3	Vassoio di cottura	180-200	30-45
Polpettone di carne surgelato con ripieno di funghi (500-1000 g) CONDIRE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	40-50
Pan di spagna (250-500 g)	2	Griglia	160-180	20-30
Torta marmorizzata (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	40-50
Torta lievitata in teglia con frutta e granella (1000-1500 g)	2	Vassoio di cottura	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	2	Griglia	190-200	25-30

2. Riscaldamento superiore + convezione

Temperatura consigliata: 190 °C

Utilizzare questa impostazione per cuocere una torta su un ripiano e i biscotti sul fondo, per farli risultare ben dorati o croccanti. E' adatta anche per pizze, quiche lorraine e torte di formaggio. L'elemento riscaldante superiore è in funzione e la ventola fa circolare continuamente l'aria calda.

Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità riscaldamento superiore + convezione.

Alimento	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costoletta di maiale (1000 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	3/2	Griglia / Vassoio profondo	180-200	50-65
Spalla di maiale avvolta in foglio di alluminio (1000-1500 g) MARINARE	2	Vassoio di cottura	180-230	80-120
Pollo intero (800-1300 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	2/1	Griglia / Vassoio profondo	190-200	40-65
Bistecche di carne o pesce (400-800 g) CONDIRE CON OLIO, SALE E PEPE	3	Griglia / Vassoio profondo	180-200	15-35
Pezzi di pollo (500-1000 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	4/3	Griglia / Vassoio profondo	200-220	25-35
Pesce arrosto (500-1000 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno SPENNELLARE CON OLIO	2	Griglia	180-200	30-40
Roast beef (800-1200 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	2/1	Griglia / Vassoio profondo Aggiungere 1 tazza d'acqua	200-220	45-60
Petto d'anatra (300-500 g)	4/3	Griglia / Vassoio profondo Aggiungere 1 tazza d'acqua	180-200	25-35

3. Convezione

Temperatura consigliata: 170 °C

Questa funzione cuoce cibi collocati al massimo su tre livelli ed è adatta anche per arrostitire. La cottura viene raggiunta grazie all'elemento riscaldante sulla parete posteriore e alla ventola che distribuisce il calore.

Nella modalità convezione, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costata d'agnello (350-700 g) SPENNELLARE CON OLIO E SPEZIE	3/2	Griglia / Vassoio profondo	190-200	40-50
Banane al forno (3-5 pezzi): tagliare la parte superiore con un coltello, aggiungere 10-15 g di cioccolato, 5-10 g di noci sminuzzate, acqua zuccherata, avvolgerle in un foglio di alluminio.	3	Griglia	220-240	15-25
Mele al forno 5-8 pezzi di 150-200 g cad. Togliere il torsolo e farcire con uvetta e marmellata. Utilizzare un recipiente adatto alla cottura in forno.	3	Griglia	200-220	15-25
Hamburger di carne trita (300-600 g) CONDIRE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	190 - 200	18-25
Polpettone di carne trita con ripieno "alla russa" (500g-1000 g) SPENNELLARE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	50-65
Crocchette surgelate (500-1000 g)	2	Vassoio di cottura	180-200	25-35
Patatine al forno surgelate (300-700 g)	2	Vassoio di cottura	180-200	20-30
Pizza surgelata (300-1000 g)	2	Griglia	200-220	15-25
Torta di mele e Mandorle (500-1000 g)	2	Griglia	170-190	35-45
Croissant freschi (200-400 g) (pronti da cuocere)	2	Vassoio di cottura	180-200	15-25

4. Grill grande

Temperatura consigliata: 240 °C

La funzione grill grande cuoce alla griglia grandi quantità di cibi piatti, come bistecche, cotolette e pesce. E' adatta anche per tostare. In questa modalità funzionano sia l'elemento riscaldante superiore, sia il grill.

Nella modalità grill grande, si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Salsicce (sottili) 5-10 pezzi	4/3	Griglia / Vassoio profondo	220	5-8 girare 5-8
Salsicce (sottili) 8-12 pezzi	4/3	Griglia / Vassoio profondo	220	4-6 girare 4-6
Toast 5-10 pezzi	5	Griglia	240	1-2 girare 1-2
Toast al formaggio 4-6 pezzi	4/3	Griglia + vassoio di cottura	200	4-8
Pancake surgelato con ripieno "alla russa" (200-500 g)	3	Vassoio di cottura	200	20-30
Bistecche (400-800 g)	4/3	Griglia / Vassoio profondo	240	8-10 girare 5-7

5. Grill piccolo

Temperatura consigliata: 240 °C

Questa impostazione serve per cuocere alla griglia quantità più piccole di cibi piatti, come bistecche, cotolette, pesce e toast, collocati al centro del vassoio. Funziona solo l'elemento riscaldante superiore.

Nella modalità grill piccolo, si consiglia di preriscaldare il forno.

Collocare il cibo al centro dell'accessorio.

Alimento	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Camembert al forno surgelato (2-4 ognuna di 75 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3	Griglia	200	10-12
Baguette farcite surgelate (Pomodoro e mozzarella o prosciutto e formaggio)	3/2	Griglia + vassoio di cottura	200	15-20
Bastoncini di pesce surgelati (300-700 g) METTERE NEL FORNO FREDDO, (prima di preriscaldarlo) CONDIRE CON OLIO	3/2	Griglia + vassoio di cottura	200	15-25
Bastoncini di pesce surgelati (300-600 g) METTERE NEL FORNO FREDDO, CONDIRE CON OLIO	3	Vassoio di cottura	180-200	20-35
Pizza surgelata (300-500 g) METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo)	3/2	Griglia + vassoio di cottura	180-200	23-30

6. Riscaldamento inferiore + convezione

Temperatura consigliata: 190 °C

La modalità riscaldamento inferiore + convezione è adatta a ricette che richiedono un ripieno morbido e una base croccante, ad esempio pizze, quiche lorraine, torte di frutta “alla tedesca” e torte al formaggio.

Nella modalità riscaldamento inferiore + convezione si consiglia di preriscaldare il forno.

Alimento	Livello vassoio	Accessorio	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Torta di mele lievitata surgelata (350-700 g)	3	Griglia	180-200	15-20
Tortine di pasta sfoglia farcite surgelate (300-600 g) SPENNELLARE CON TUORLO D'UOVO, METTERE NEL FORNO FREDDO (prima di preriscaldarlo),	3	Vassoio di cottura	180-200	20-25
Polpette di carne con salsa (250-500 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno	3	Griglia	180-200	25-35
Ventagli di pasta sfoglia (500-1000 g) SPENNELLARE CON TUORLO D'UOVO	3	Vassoio di cottura	180	15-23
Cannelloni in salsa (250-500 g) usare un recipiente adatto alla cottura in forno	3	Griglia	180	22-30
Tortine farcite lievitate (600-1000 g) SPENNELLARE CON TUORLO D'UOVO	3	Vassoio di cottura	180-200	20-30
Pizza fatta in casa (500-1000 g)	2	Vassoio di cottura	200-220	15-25
Pane fatto in casa (700-900 g)	2	Griglia	170-180	45-55

PIATTI DI PROVA

In base allo standard EN 60350

1. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temp. °C	Tempo di cottura min
Torte piccole	Vassoio di cottura	2	Tradizionale	170-190	15-25
	Vassoio profondo + vassoio di cottura	1+4	Convezione	150-170	20-30
Pan di spagna senza grassi	Recipiente da forno sulla griglia (antiaderente, ø 26 cm)	1	Tradizionale	160-180	25-35
Torta di mele	Griglia + vassoio di cottura + 2 teglie apribili (antiaderenti, ø 20 cm)	1+3	Convezione	170-190	80-100
	Griglia + 2 teglie apribili (antiaderenti, ø 20 cm)	1 posizionata in diagonale	Tradizionale	180-200	75-90

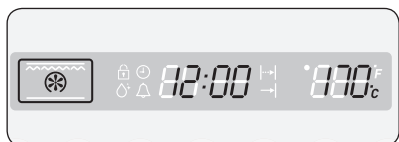
2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti con la funzione grill grande.
Utilizzare questa funzione impostando la temperatura massima di 300 °C.

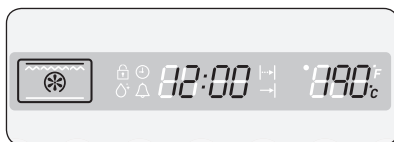
Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Modalità di cottura	Temp. °C	Tempo di cottura min
Toast di pane bianco	Griglia	5	Grill grande	300	1° 1-2 2° 1-1½
Hamburger di manzo	Griglia Vassoio profondo (per la raccolta dei succhi di cottura)	4 3	Grill grande	300	1° 7-10 2° 5-8

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI COTTURA

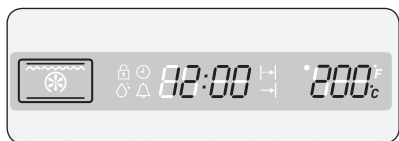
Premere il tasto **Selezione modalità di cottura** per selezionare la modalità desiderata.



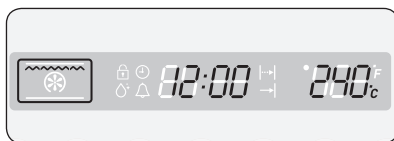
Convezione



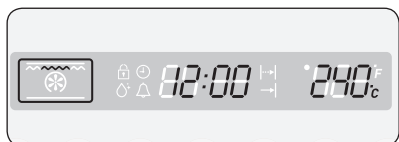
Riscaldamento superiore + convezione



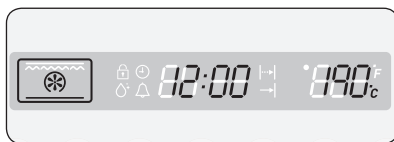
Tradizionale



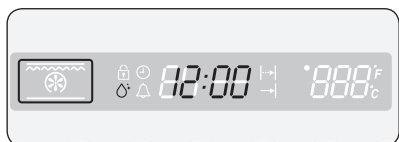
Grill grande



Grill piccolo



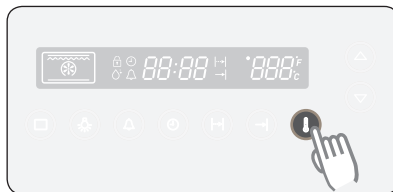
Riscaldamento inferiore + convezione



Pulizia a vapore

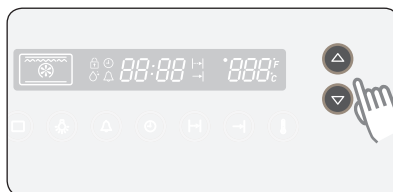
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL FORNO

1. Premere il tasto **Temperatura**.



2. Premere i tasti di regolazione **Orario/ Temperatura** per impostare la temperatura desiderata.

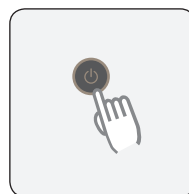
40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C
(Grill grande e piccolo)



La temperatura può essere regolata durante la cottura.

SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per spegnere il forno premere il tasto di **accensione/ spegnimento**.

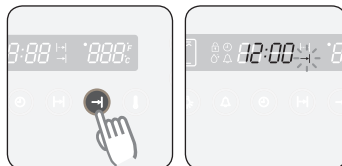


ORA FINALE

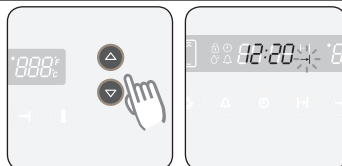
Si può impostare l'ora finale durante la cottura.

1. Premere il tasto **Fine cottura**.

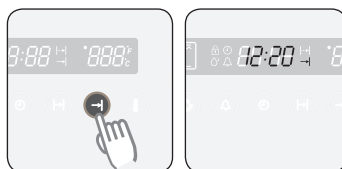
Per esempio: L'ora corrente è 12:00



2. Premere i tasti di regolazione **Orario/Temperatura** per impostare l'ora finale desiderata.



3. Premere il tasto **Fine cottura**.
Il forno funziona con il tempo di cottura selezionato, a meno che non si prema entro 5 secondi il tasto **Fine cottura**.

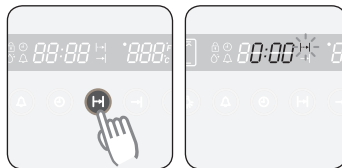


 Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare l'ora finale impostata in precedenza premendo i tasti di regolazione **Orario/Temperatura**.

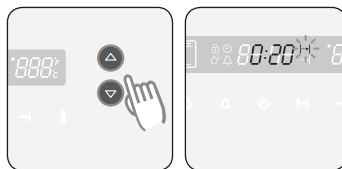
TEMPO DI COTTURA

Il tempo di cottura può essere impostato durante la cottura.

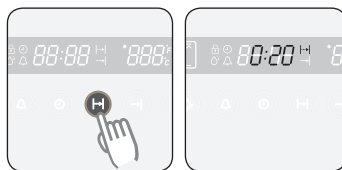
1. Premere il tasto **Tempo di cottura**.



2. Premere i tasti di regolazione **Orario/Temperatura** per impostare il tempo di cottura desiderato.



3. Premere il tasto **Tempo di cottura**.
Il forno funziona con il tempo di cottura selezionato, a meno che non si prema entro 5 secondi il tasto **Fine cottura**.



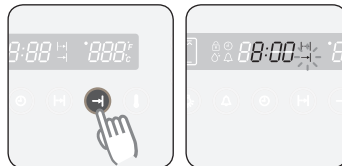
 Durante la cottura, per ottenere un risultato migliore è possibile regolare il tempo di cottura precedentemente impostato premendo i tasti di regolazione **Orario/Temperatura**.

Caso 1 - Il tempo di cottura viene immesso per primo

Se l'ora finale viene immessa dopo che è già stato impostato il tempo di cottura, il forno calcola il tempo di cottura e l'ora finale e, se necessario, imposta un punto di avvio ritardato.

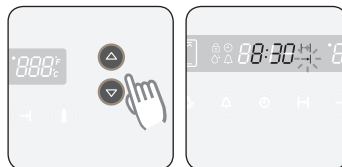
1. Premere il tasto **Fine cottura**.

Per esempio: L'ora corrente è 3:00 e il tempo di cottura desiderato è 5 ore.



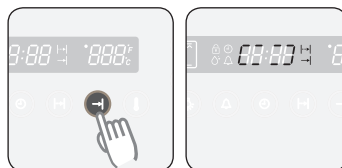
2. Premere i tasti di regolazione **Orario/Temperatura** per impostare l'ora finale desiderata.

Per esempio: Si desidera cucinare per 5 ore, finendo alle 8:30.



3. Premere il tasto **Fine cottura**.

Il simbolo "⏸" viene visualizzato fino al punto di avvio ritardato.

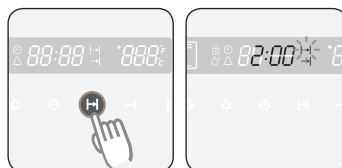


Caso 2 - L'ora finale viene immessa per prima

Se il tempo di cottura viene immesso dopo che è già stata impostata l'ora finale, il forno calcola il tempo di cottura e l'ora finale e, se necessario, imposta un punto di avvio ritardato.

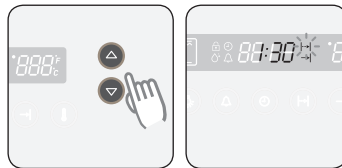
1. Premere il tasto **Tempo di cottura**.

Per esempio: L'ora corrente è 15:00 e l'ora finale desiderata è 17:00.



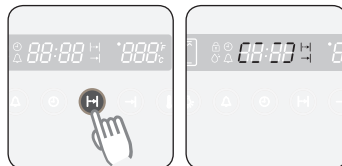
2. Premere i tasti di regolazione **Orario/Temperatura** per impostare il tempo di cottura.

Per esempio: Si vuole cuocere per 1 ora e 30 minuti e terminare alle 17:00.



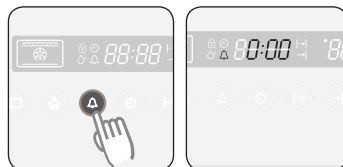
3. Premere il tasto **Tempo di cottura**.

Il simbolo "⏸" viene visualizzato fino al punto di avvio ritardato.



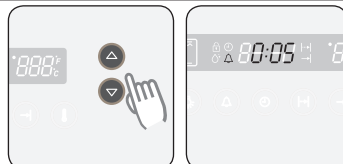
TIMER

1. Premere il tasto **Timer** una volta.
L'icona "△" lampeggerà.

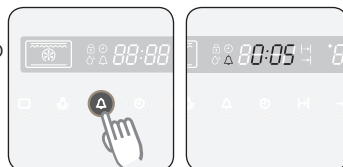


2. Premere i tasti di regolazione **Orario/ Temperatura** per impostare il tempo desiderato.

Per esempio: 5 min



3. Premere il tasto **Timer** per avviare la funzione timer. Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

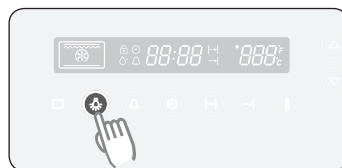


 Tenere premuto il tasto **Timer** per 2 secondi per annullare il timer.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELLA LAMPADINA DEL FORNO

Premere il tasto **Lampadina**.

1°	Spenta
2°	Accesa

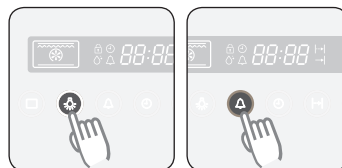


La lampada si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

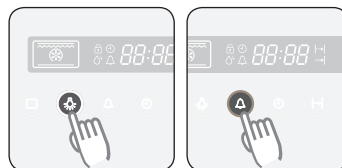
FUNZIONE DI SICUREZZA DEI BAMBINI

E' possibile utilizzare la Funzione di sicurezza per bambini mentre il forno è in stato di stand-by.

1. Premere contemporaneamente i tasti **Lampadina** e **Timer** e tenerli premuti per 3 secondi. (🔒) apparirà sul display.



2. Premere ancora contemporaneamente i tasti **Lampadina** e **Timer** e tenerli premuti per 3 secondi per sbloccare la funzione.



Se il forno è bloccato, tasti e manopole, eccetto il tasto di sblocco della funzione di sicurezza, non funzionano.

pulizia e manutenzione

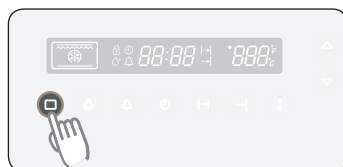
PULIZIA A VAPORE

1. Togliere tutti gli accessori dal forno.
2. Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno vuoto. Usare solo acqua normale, non distillata.
3. Chiudere lo sportello.

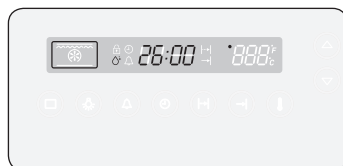
 **Attenzione:** Il sistema di pulizia a vapore può essere attivato solo se il forno si è raffreddato completamente e ha raggiunto la temperatura ambiente. Se non funziona, attendere che il forno si raffreddi completamente.

 Durante la Pulizia a vapore, è possibile utilizzare i tasti Accensione/Spegnimento, Selezione modalità di cottura, Timer e Orologio.

4. Premere il tasto **Selezione modalità di cottura** per selezionare la funzione di Pulizia a vapore.



5. Il conto alla rovescia parte 3 secondi dopo aver selezionato la funzione di Pulizia a vapore. Successivamente, l'elemento riscaldante termina la funzione.



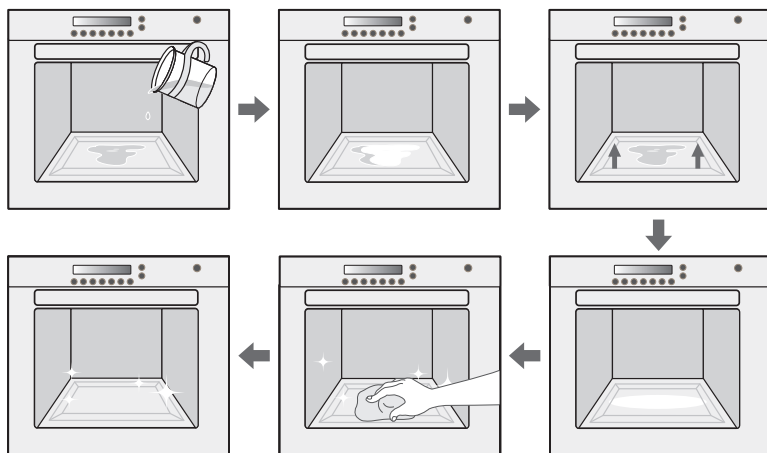
6. Al termine dell'operazione, il display lampeggia e un segnale acustico indica il completamento della pulizia.



7. Premere il tasto **Accensione/Spegnimento** per terminare l'operazione e pulire l'interno del forno.



Dopo aver disattivato la pulizia a vapore



Suggerimenti

- Fare attenzione quando si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Non lasciare mai residui di acqua nel forno, per nessun periodo di tempo, per esempio per tutta la notte.
- Aprire lo sportello del forno e rimuovere l'acqua residua con una spugna.
- Per pulire l'interno del forno, utilizzare una spugna imbevuta di detergente, una spazzola morbida o una spazzola in nylon. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola in nylon.
- I depositi di calcare possono essere rimossi con un panno imbevuto di aceto.
- Sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (non dimenticare di asciugare sotto la guarnizione dello sportello del forno).
- Se il forno è molto sporco, una volta raffreddato si può ripetere la procedura.
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo aver cotto arrosto o alla griglia, è consigliabile sfregare delicatamente il detergente sulla macchia ostinata prima di attivare la funzione di pulizia del forno.
- Dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di 15 ° per consentire alla superficie interna smaltata di asciugare completamente.

Asciugatura rapida

1. Lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di circa 30°.
2. Premere il tasto **Selezione modalità di cottura** per selezionare la modalità convezione.
3. Impostare un tempo di cottura di circa 5 minuti e una temperatura di 50 °C.
4. Al termine di questo periodo di tempo spegnere il forno.



ATTENZIONE: Per la pulizia del forno non utilizzare apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Esterno del forno

- Per pulire il forno sia all'interno sia all'esterno, utilizzare un panno e un detergente delicato o acqua saponata.
- Asciugare con carta da cucina o uno strofinaccio asciutto.
- Non usare pagliette saponate, detergenti corrosivi o prodotti abrasivi.

Pannello anteriore del forno in acciaio inossidabile

- Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette saponate o prodotti abrasivi. Possono danneggiare la finitura.

Pannello anteriore del forno in alluminio

- Pulire delicatamente la superficie con un panno morbido o un panno in microfibra e un detergente delicato per vetri.



ATTENZIONE: Prima della pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

Interno del forno

- Non pulire manualmente la guarnizione dello sportello.
- Non utilizzare pagliette saponate o spugnette abrasive.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare i detergenti per forni disponibili sul mercato.
- Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare un detergente speciale per forni.

Accessori

Lavare i recipienti e gli accessori dopo l'uso e asciugarli con uno strofinaccio. Per pulirli facilmente, immergerli in acqua calda per circa 30 minuti.

SUPERFICIE CON SMALTO CATALITICO

Il coperchio rimovibile è rivestito con uno smalto grigio scuro catalitico, che può ricoprirsi di particelle di olio o grasso attraverso l'aria che circola durante il riscaldamento a convezione. Questi depositi vengono dissipati a una temperatura del forno superiore a 200 °C, ad esempio quando si cuoce o si arrostitisce. Più alta è la temperatura, più veloce sarà la dissipazione.

Il forno e gli accessori dovrebbero essere puliti ogni volta che vengono utilizzati. In caso contrario, cuocendo e arrostando altri alimenti si producono nuovi depositi ancora più duri e la pulizia può risultare difficile e, in casi estremi, impossibile.

Pulizia manuale

Prima della pulizia, assicurarsi che il forno sia freddo.

- Il coperchio rivestito di smalto catalitico deve essere pulito con una soluzione di acqua calda e detergente liquido e una spazzola morbida in nylon.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi. Non applicare sullo smalto catalitico prodotti di pulizia per forni spray, poiché le sostanze chimiche contenute nelle bombolette danneggiano lo smalto catalitico e lo rendono inefficace.

Se per pulire le superfici interne del forno si usa un prodotto per forni spray, togliere prima il coperchio catalitico.

Pulizia ad alta temperatura

Prima di pulire ad alta temperatura il coperchio con rivestimento catalitico, controllare che tutte le superfici interne del forno siano state pulite nel modo descritto sopra.

In caso contrario, le alte temperature possono indurire i depositi sulle superfici interne del forno e renderne impossibile la rimozione.

Se dopo la pulizia manuale il forno è ancora molto sporco, scaldarlo a una temperatura elevata aiuterà a rimuovere lo sporco causato dagli schizzi di olio e di grasso.

I residui di spezie, sciroppo e sostanze simili non vengono rimossi da questa procedura. Devono essere rimossi manualmente con una soluzione delicata di acqua calda e detergente liquido applicata con una spazzola morbida.

•Togliere tutti gli accessori dal forno.

- Impostare il forno sulla funzione tradizionale.
- Impostare la temperatura su 250 °C.
- Lasciare acceso il forno per circa 1 ora. Il periodo di tempo dipende dal livello di sporco.

E' una buona idea impostare l'ora di fine processo utilizzando l'impostazione dell'ora finale, per evitare di dimenticarsi di spegnere il forno.

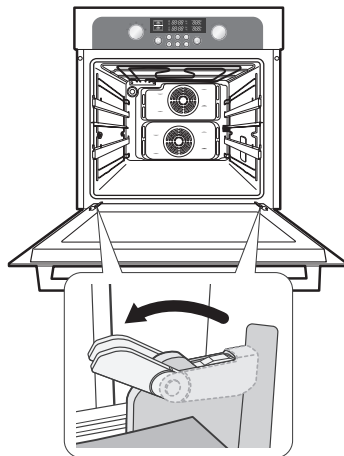
I residui di sporco scompariranno gradualmente a ogni uso successivo del forno con una temperatura elevata.

PULIZIA DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

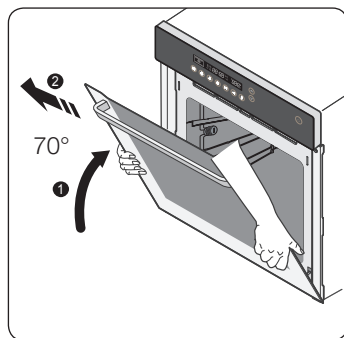
Per un utilizzo normale, lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, ma se è necessaria la rimozione, ad esempio per la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni. Lo sportello è pesante.

Rimozione dello sportello

1. Aprire, ruotandoli, i fermi su entrambi i cardini.

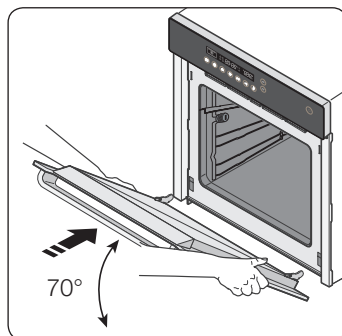


2. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello a metà.
3. Ruotare lo sportello di circa 70°, finché è possibile estrarre completamente i cardini dai fori.

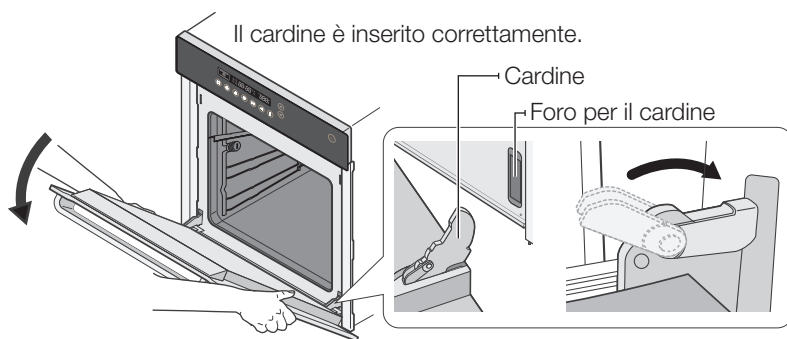


Fissaggio dello sportello

1. Con i fermi ancora aperti, infilare i cardini dello sportello nei relativi fori.



2. Ruotare lo sportello in orizzontale e chiudere i fermi ruotandoli.



Vetro dello sportello del forno

Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. La lastra interna e quella centrale possono essere rimosse per la pulizia.

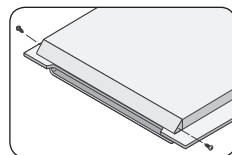
ATTENZIONE

- Ogni volta che si toglie lo sportello dal forno, si devono aprire i fermi ruotandoli.
- Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
- Se lo sportello è montato, la rimozione di alcune parti (il vetro dello sportello o altro) può comportare il rischio di lesioni.

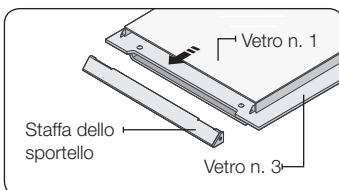
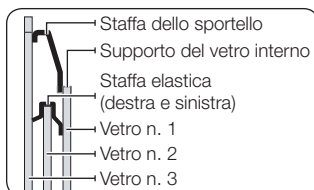
Attenzione: Se si applica una forza eccessiva, specie sui bordi della lastra anteriore, il vetro può rompersi.

Smontaggio dello sportello

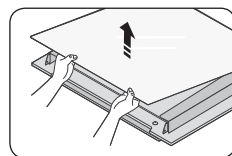
1. Rimuovere le due viti sul lato sinistro e destro dello sportello.



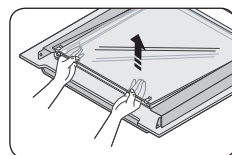
2. Rimuovere i due supporti, la mensola dello sportello e le due viti che fissano la maniglia.



3. Separare la lastra interna, vetro n.1, dallo sportello.



4. Sollevare il vetro n. 2 e rimuovere le due mensole elastiche sopra la lastra di vetro.



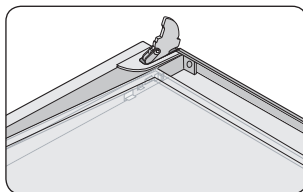
Pulire i vetri con acqua calda o detergente liquido e asciugarli con un panno morbido e pulito.

Montaggio dello sportello

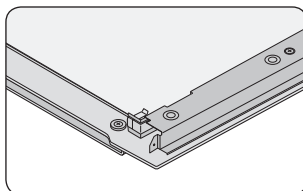
1. Pulire il vetro e le parti interne con acqua calda saponata.



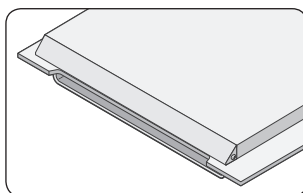
Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette saponate. Usare una spugnetta e detergente liquido o acqua calda saponata.



2. Fissare le due staffe elastiche sopra il vetro n. 2 e rimettere il vetro n. 2 in posizione.
3. Fissare allo sportello il vetro n. 1, la staffa e i supporti.



4. Stringere le due viti su entrambi i lati dello sportello.

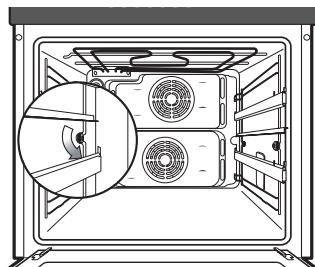


GUIDE LATERALI

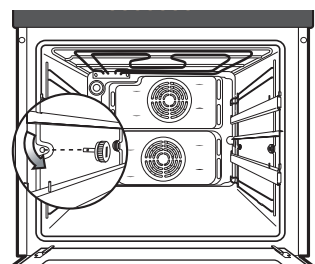
Per pulire l'interno del forno è possibile rimuovere le due guide laterali.

Rimozione delle guide laterali

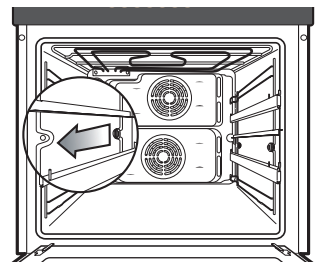
1. Ruotare in senso orario la vite sul fondo di 2-3 giri.



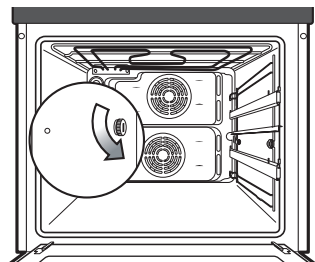
2. Rimuovere la vite sul davanti ruotandola in senso antiorario dopo aver bloccato la guida laterale.



3. Sollevare ed estrarre la guida laterale.

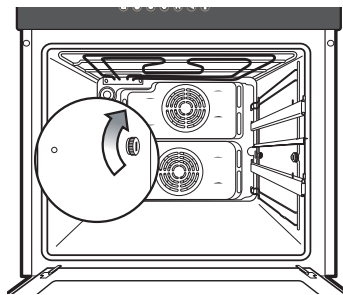


4. Rimuovere la vite sul fondo ruotandola in senso antiorario.

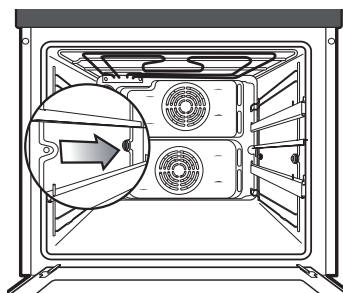


Fissaggio delle guide laterali

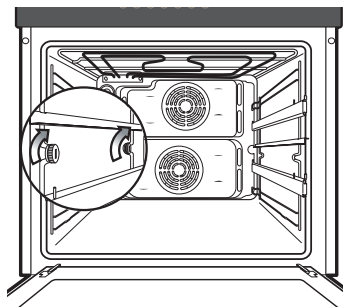
1. Inserire la vite sul fondo e ruotarla in senso orario di 2-3 giri.



2. Inserire e premere la sagoma a U della guida laterale contro la vite.

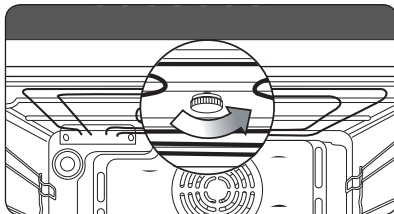


3. Inserire la vite sul davanti e stringere entrambe le viti.

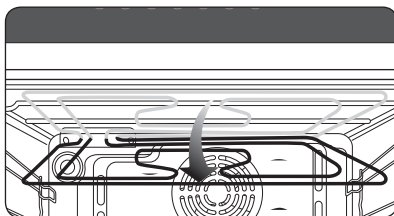


PULIZIA DELL'ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE

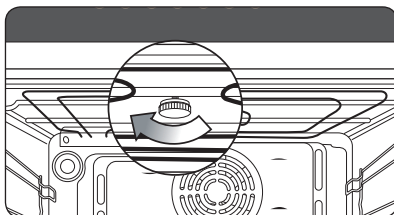
1. Rimuovere il dado superiore circolare ruotandolo in senso antiorario e sostenendo al contempo l'elemento riscaldante.



La parte anteriore dell'elemento riscaldante superiore si inclina verso il basso



2. Al termine della pulizia, far scorrere la parte superiore dell'elemento riscaldante nuovamente in posizione e riavvitare il dado circolare.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA



Pericolo di scosse elettriche!

Prima di sostituire la lampadina del forno, procedere come indicato di seguito:

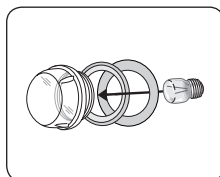
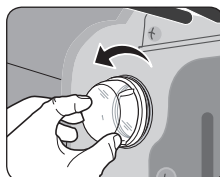
- Spegnerne il forno;
- Scollegare il forno dalla rete elettrica;
- Proteggere la lampadina del forno e il coperchio di vetro stendendo un panno sul fondo del forno.



La lampadina può essere acquistata presso un centro assistenza SAMSUNG.

Sostituzione della lampadina sul pannello posteriore del forno e pulizia del coperchio di vetro

1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
2. Rimuovere l'anello di metallo e la guarnizione e pulire il coperchio di vetro.
3. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt, 230 V e resistente a un calore di 300 °C.
4. Rimettere la rondella e la guarnizione sul coperchio di vetro.
5. Rimontare il coperchio.



garanzia e assistenza

DOMANDE FREQUENTI E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa devo fare se il forno non si scalda?

Verificare se una delle seguenti azioni risolve il problema:

- Il forno non è acceso. Accendere il forno.
- L'orologio non è stato impostato. Impostare l'orologio (vedere la sezione "Regolazione dell'orologio").
- Verificare che siano state applicate le impostazioni desiderate.
- Può essersi bruciato un fusibile dell'impianto domestico o può essere scattato un interruttore di sicurezza. Sostituire il fusibile o reimpostare il circuito. Se ciò accade ripetutamente, chiamare un elettricista autorizzato.

Cosa faccio se anche dopo aver impostato la funzione e la temperatura il forno non si scalda?

Possono esservi dei problemi con i collegamenti elettrici interni. Contattare il centro assistenza locale.

Cosa devo fare se appare un codice di errore e il forno non si scalda?

C'è un guasto nel collegamento del circuito elettrico interno. Contattare il centro assistenza locale.

Cosa faccio se il display dell'ora lampeggia?

Vi è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'orologio (vedere la sezione "Regolazione dell'orologio").

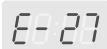
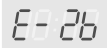
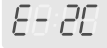
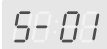
Cosa devo fare se la luce del forno non si accende?

La lampadina del forno è guasta. Sostituire la lampadina del forno (vedere la sezione "Sostituzione della lampadina").

Cosa devo fare se la ventola del forno gira senza essere stata impostata?

Dopo l'uso, la ventola gira finché il forno si è raffreddato. Se la ventola continua a girare anche dopo che il forno si è raffreddato, contattare il centro assistenza locale.

Codici di errore e di sicurezza

Codici di errore e di sicurezza	Funzioni generiche	Soluzione
   	ERRORE TEMP SENSORE	Contattare il centro assistenza locale SAMSUNG
	ARRESTO DI SICUREZZA Il forno ha continuato a funzionare alla temperatura impostata per un periodo di tempo prolungato.	Spegnerne il forno e togliere i cibi. Lasciare raffreddare il forno prima di utilizzarlo nuovamente.
    	Un guasto del forno può causare prestazioni scadenti e problemi di sicurezza. Smettere immediatamente di usare il forno.	Contattare il centro assistenza locale Samsung

DATI TECNICI

Alimentazione		230V ~ 50Hz
Volume (capacità utilizzabile)		65 ℓ
Potenza in uscita		MAX 2800 W
Peso	netto	40 kg circa
	Spedizione	44 kg circa
Dimensioni (L x A x P)	Esterne	595 x 595 x 566 mm
	Interno del forno	440 x 365 x 405 mm

Italiano



Corretto smaltimento del prodotto
(rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Nota

Nota

Nota



DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Codice N.: DG68-00161Z